

AMES S.P.A.

AZIENDA MULTISERVIZI ECONOMICI E SOCIALI SPA
Isola Nova del Tronchetto, 14 - 30135 Venezia (VE) - ITALIA

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Gestione di alcuni centri di cottura per la preparazione, veicolazione e scodellamento dei pasti alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado nel territorio del Comune di Venezia

PERIODO SETTEMBRE 2018 – AGOSTO 2024

compresi i centri estivi

ALLEGATO "D"

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

INDICE

AZIENDA MULTISERVIZI ECONOMICI E SOCIALI SPA	0
PREMESSA.....	3
REQUISITI QUALITATIVI.....	4
BOVINO ADULTO BIOLOGICO FRESCO REFRIGERATO.....	8
VITELLO E VITELLONE BIOLOGICO FRESCO REFRIGERATO.....	8
BOVINO ADULTO E VITELLONE FRESCO A FILIERA TRACCIATA/CERTIFICATA	9
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO.....	9
POLLO BIOLOGICO FRESCO REFRIGERATO.....	9
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO	10
TACCHINO SURGELATO.....	11
SALUMI.....	12
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI	12
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.	12
FESA DI TACCHINO ARROSTO.....	13
PRODOTTI LATTIERO CASEARI.....	14
LATTE BIOLOGICO FRESCO PASTORIZZATO O UHT.....	14
YOGURT BIOLOGICO.....	14
BURRO DI CENTRIFUGA BIOLOGICO.....	14
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI, BIOLOGICI	15
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA	15
RICOTTA BIOLOGICA.....	15
FORMAGGI STAGIONATI.....	15
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. BIOLOGICO	16
FORMAGGI MOLLI CON Crosta	16
OVOPRODOTTI BIOLOGICI	17
UOVA FRESCHE	17
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI.....	17
PRODOTTI ITTICI.....	18
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI.....	18
BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO SURGELATI NON PREFRITTI.....	18
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI.....	19
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI.....	19
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI.....	20
FRUTTA FRESCA.....	21
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI E DI IV GAMMA.....	21
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI.....	22
PATATE.....	22
SPEZIE E CONDIMENTI	24
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE BIOLOGICHE.....	24
PESTO GENOVESE DI PROVENIENZA BIOLOGICA.....	24
ZUCCHERO.....	24
SALE FINO – GROSSO	24
OLI DI OLIVA E DI SEMI DI PROVENIENZA BIOLOGICA o DOP	25
ACETO	25
SUCCO DI LIMONE	25
SCATOLAME.....	27
POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	27
OLIVE IN SALAMOIA DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA.....	27
CAPPERI SOTTO SALE.....	27

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA	28
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI.....	29
FARINA BIANCA BIOLOGICA	29
FARINE DIVERSE.....	29
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PASTA INTEGRALE BIOLOGICHE.....	30
PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA	30
PASTA RIPIENA FRESCA, SECCA O SURGELATA	30
RISO	31
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI BIOLOGICI.....	31
GNOCCHI DI PATATE.....	32
PANE FRESCO.....	32
PANE GRATTUGIATO	33
CROSTINI/CROSTONI.....	33
BASE PER PIZZA FRESCA O SURGELATA.....	33
PRODOTTI DOLCI DA FORNO	33
ALTRI PRODOTTI.....	35
LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO	35
DESSERT PRONTI	35
PUREA DI FRUTTA BIOLOGICA	35
CIOCCOLATO BARRETTA	35
BEVANDE	36
ACQUA MINERALE NATURALE.....	36
PRODOTTI DIETETICI E ALTRI PRODOTTI	37
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI.....	37
PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI	37
PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI	37
PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO	38
YOGURT DI SOIA	38

CONDIZIONI GENERALI

PREMESSA

AMES SpA, in attuazione delle normative vigenti, promuove e privilegia l'impiego nella ristorazione scolastica di prodotti da agricoltura biologica, DOP, IGP, tipici e tradizionali, a lotta integrata, filiera corta e prodotti del commercio equosolidale. Nel presente allegato vengono indicati i prodotti che devono appartenere alle categorie sopradescritte, se reperibili. La reperibilità deve essere valutata rispetto alla disponibilità sul mercato, alle quantità necessarie e alla produzione, ma anche alla provenienza; non deve comportare un allungamento delle filiere e delle distanze tra produzione e consumo. In ogni caso, per tutte le tipologie di derrate, tenuto conto degli indirizzi normativi in materia di contenimento dell'impatto ambientale, deve essere incentivata la provenienza da filiera corta o da produzione/filiera nazionale. Qualora i prodotti offerti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, l'Impresa Appaltatrice (inseguito I. A.) dovrà comunicarlo tempestivamente tramite nota scritta, allegando l'attestazione del fornitore abituale di tali prodotti, relativa alle cause della non disponibilità.

Per tutte le derrate alimentari sono esclusi i prodotti di provenienza extracomunitaria ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può essere prevista una produzione adeguata in territorio comunitario (es. banane), dovranno in tal caso essere biologici, se reperibili.

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi del Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonché osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e del Reg. CE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni.

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive la normativa di riferimento, mantenendo costante attenzione su di essa, sulle linee guida esplicative, sugli aggiornamenti attuativi a garanzia della sicurezza dell'alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti a potenziali contaminanti rilasciati dalle confezioni/imballi, e nell'ottica della tutela dell'ambiente. I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale. Si chiede di trovare soluzioni a basso impatto ambientale.

Non tutti gli alimenti inseriti nel presente allegato sono utilizzati per il servizio oggetto dell'appalto e AMES SpA si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche. AMES SpA si riserva di chiedere la sostituzione di un prodotto accreditato, laddove si riscontra una mancata gradibilità, concordando con l'Azienda le soluzioni più congrue.

Alcune tipologie di derrate devono obbligatoriamente appartenere alla categoria di prodotti biologici, alcuni dei quali possono essere alternativamente appartenenti alle categorie DOP, IGP, prodotti tipici e tradizionali, fermo restando il principio generale della reperibilità dei prodotti biologici che nel tempo può subire variazioni ma che deve essere gestita nell'ottica del miglioramento della qualità.

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in materia, compresa quella regolamentare (comunitaria, nazionale, regionale, provinciale e comunale);
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.;
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);
- E' vietato l'utilizzo di prodotti che contengono olio di palma e glutammato monosodico;
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche dei prodotti. La vita residua del prodotto viene calcolata in base alla data di produzione, la data di scadenza/termine minimo di conservazione e la data di consegna.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

“Denominazione d'origine”, è il nome che identifica un prodotto:

- originario di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- le cui fasi di produzione (produzione, trasformazione o elaborazione) si svolgono nella zona geografica delimitata (Reg. CE n. 1151/2012).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

“Indicazione geografica”, è il nome che identifica un prodotto:

- originario di un determinato luogo, regione o paese;
- alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche;
- la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. (Reg. CE n. 1151/2012).

SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)

Specialità tradizionale garantita (STG) è un marchio di origine introdotto dall'Unione Europea per la tutela delle produzioni caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali.

Le preparazioni STG devono soddisfare i requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione.

La denominazione si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che possiedono una specificità legata alla metodologia di produzione o alla composizione collegata alla tradizione di una zona, anche se non prodotti necessariamente solo nella medesima zona (Reg. CE n. 1151/2012)

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono “quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo” e sono presenti all'interno dell'“elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali” pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole.

PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 141/2015) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare" e ambientale.

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili).
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti).

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori.

Gli obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007, Reg CE 889/2008, Reg. 271/2010, al D.L.vo 220/95 ss.mm.ii. e successivi provvedimenti attuativi, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI DALLA STAZIONE APPALTANTE:

Sempre, quando presenti in menu:

Frutta fresca	Carne di manzo	Latte
Verdura fresca	Carne di pollo	Yogurt e Burro
Verdura congelata	Ovoprodotti	Formaggi

PRODOTTI DA SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA

Si intende per prodotto da sistemi di produzione integrata un prodotto con sistema di coltivazione agricola che contribuisce a produrre alimenti di alta qualità attraverso l'uso di risorse naturali e di meccanismi regolatori per sostituire (diminuire) l'utilizzo di contaminanti (inquinanti) e per assicurare una produzione agricola sostenibile.

Il sistema di produzione integrata è un compromesso tra l'agricoltura convenzionale e quella biologica, e prevede lo sfruttamento di risorse naturali solo qualora siano in grado di surrogare i mezzi tecnici adottati in agricoltura convenzionale e il ricorso a questi ultimi solo quando necessari per ottimizzare il compromesso fra esigenze ambientali, sanitarie ed economiche.

A parità di condizioni, la scelta ricade prioritariamente su tecniche di impatto minore e, in ogni modo, esclude sempre quelle di impatto elevato.

Gli ambiti di applicazione dei sistemi di produzione integrata sono:

- Fertilizzazione
- Lavorazioni del terreno
- Controllo di infestanti
- Difesa dei vegetali

Il "Sistema di qualità nazionale di produzione integrata" (SQNPI) è disciplinato dalla legge n.4 del 3 febbraio 2011, "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

PRODOTTI LOCALI

Prodotti (compresi gli ingredienti principali e caratterizzanti) commercializzati e venduti in un ambito territoriale all'interno dei 100 km dal luogo di produzione alla sede della Stazione Appaltante.

ACQUACOLTURA BIOLOGICA

In base a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Reg. 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali dell'acquacoltura biologica).

PESCA SOSTENIBILE

Prodotti che rispettano i criteri di certificazione MSC – *Marine Stewardship Council* od equivalenti.

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO BIOLOGICO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato);
 - classe di conformazione: U;
 - classe di ingrassamento: 2;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli indicativamente richiesti: fesone da spalla, fesa, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, scamone, noce, magatello.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.

VITELLO E VITELLONE BIOLOGICO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi.
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria V;
 - classe di conformazione: R;
 - classe di ingrassamento: 2 o 3;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.
- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi;
- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria Z;
 - classe di conformazione: R;
 - classe di ingrassamento: 2 o 3;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli richiesti: lombo, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, geretto, scamone, noce.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.

BOVINO ADULTO E VITELLONE FRESCO A FILIERA TRACCIATA/CERTIFICATA

Requisiti qualitativi:

- le carni (prodotti tradizionali italiani, a filiera tracciata/certificata inseriti nell'elenco approvato del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali) devono provenire da bovini iscritti al libro Genealogico Nazionale, allevati nel rispetto degli specifici Disciplinari di produzione ed etichettatura volontari, debitamente autorizzati dal MiPAAF;
- deve essere garantita la completa rintracciabilità del prodotto lungo la filiera produttiva atta ad assicurare la trasparenza e la sicurezza verso il mercato;
- le carni sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione, buona conformazione, di età massima di 18/20 mesi; devono provenire da impianti di macellazione e sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente.

Tipologie richieste:

- Bovino tradizionale italiano (prodotto tradizionale Italiano);
- Vitello Padano (prodotto tradizionale del Veneto).

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero);
 - classe di carnosità: U;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli richiesti: lonza intera, lonza a fette.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.

POLLO BIOLOGICO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- devono appartenere alla classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tipologie richieste:

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:*
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
 - Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
 - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

- *Petto:*

- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

- *Macinato:*

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere trattato con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- non deve contenere frammenti ossei;
- non è ammessa la presenza di visceri.

Confezionamento:

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- *Petto e macinato:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

- *Coscia, sovracoscia, fuso:*

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

- le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.

- *Fesa:*

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

- *Macinato:*

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere trattato con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- non deve contenere frammenti ossei;
- non è ammessa la presenza di visceri;

Confezionamento:

- *coscia, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- *fesa*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.

TACCHINO SURGELATO**Requisiti qualitativi:**

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- per la preparazione e la conservazione deve essere prevista l'esclusione di additivi conservanti.

Tipologie richieste:

- *Fettina*

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino;
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e degli allergeni;
- non deve essere un prodotto "ricostituito", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- umidità max: 75,5 % +/-3%.

Tipologie richieste:

- il prodotto deve essere intero,

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- umidità max: 35-45 % +/-3%;
- grassi max: 8-10 % +/-3%.

Tipologie richieste:

- il prodotto deve essere intero.

Confezionamento:

- confezionato sottovuoto.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Requisiti qualitativi:

- devono provenire da allevamenti nazionali;
- la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%;
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni.

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato).

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE BIOLOGICO FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- il latte fresco deve avere almeno il 50% di shelf-life al momento della consegna;
- di provenienza nazionale.

Tipologie richieste:

- latte fresco intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6 +/-3% , acidità <7 gradi SH +/-3% ;
- latte UHT intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3% , acidità <7 gradi SH +/-3% .

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in PET.

YOGURT BIOLOGICO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve essere privo di edulcoranti;
- yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza compatta e cremosa;
- yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea; non sono ammessi conservanti, additivi chimici e aromi artificiali;
- pH: 3,5 – 4,5 +/-3% .
- Acidità: > 40 °SH +/-3% .
- Aromi frutta: > 12 % +/-3% .
- Tenore di zucchero: • 12g/100g.

Tipologie richieste:

- yogurt intero;
- yogurt intero alla frutta.

Confezionamento:

- confezioni unitarie da 125 g.

BURRO DI CENTRIFUGA BIOLOGICO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato;
- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): >82 % +/-3% ;
- perossidi: max N°0,5 meq/Kg +/-3% .

Tipologie richieste:

- panetti da 0,250 - 0,5 e 1 Kg.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI, BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato biologico;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Tipologie richieste:

- mozzarella/ Fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%;
- mozzarella in filoni o cubettata: umidità: < 60% +/-3%.

Confezionamento:

- porzioni da 30 g, 100 g, 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione;
- filone intero o cubettata per pizza.

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere privi di carragenina;
- rispettare i disciplinari di produzione.

Tipologie richieste:

- Crescenza biologica: da puro latte vaccino fresco biologico, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Casatella Trevigiana DOP: caseificazione di latte intero vaccino.
- Stracchino biologico: di latte vaccino a maturazione rapida, Grasso: >45 %.
- Primo sale biologico: da latte pastorizzato biologico, non sottoposto a maturazione.
- Formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabile: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, Umidità: <60-70% +/-3%, Grasso: >50% +/-3%.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- porzioni da 80g - 100g - 125g - 1kg.

RICOTTA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto.

Tipologie richieste:

- ricotta vaccina.

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- monoporzioni da 50g – 100g;
- forma intera da 1 o 1,5 kg.

FORMAGGI STAGIONATI

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura.

Tipologie richieste:

- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%;
- Asiago fresco Bio: deve avere una stagionatura di almeno 20 giorni Umidità: 39% +/-4%, Grasso: 30% +/-4%;
- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: >40 % +/-3%;
- Piave DOP Fresco: maturazione 20/60 giorni, Grasso 33% +/-4%;
- Piave DOP Mezzano: maturazione 61/180 giorni, Grasso 34% +/-4%;
- Feta: il latte di capra non deve superare il 30% del totale.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. BIOLOGICO**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non devono presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non devono contenere formaldeide residua;
- devono avere un periodo di stagionatura non inferiore ai 18 mesi;
- umidità: < 31 % +/-3%;
- grasso: >32 % +/-3%.

Confezionamento:

- forma intera o in tranci;
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA**Requisiti qualitativi:**

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Tipologie richieste:

- Tomini stagionati;
- Italice: Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto/ATP/MAP per il prodotto presentato in tranci.

OVOPRODOTTI BIOLOGICI

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: L - grandi (> 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%;
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%.

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti.

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da uova di gallina;
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso;
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi.

Tipologie richieste:

- uovo intero: pH >7 +/-0,3%;
- tuorlo: pH >9 +/-0,3%;
- albume: pH >6,4 +/-0,3%.

Confezionamento:

- confezionamento in tetrabrick.

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza (Mare Mediterraneo, Mare del Nord Europa e Oceano Atlantico) e la nomenclatura commerciale;
- non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20% (in etichetta deve essere indicata);
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente a prodotto scongelato;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari;
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari, spine (i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm);
- *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
- *Cefalopodi*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, valutata a prodotto scongelato, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- se reperibile, il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, deve provenire da acquacoltura biologica, in accordo con i Reg. CE n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e/o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – *Marine Stewardship Council* o equivalenti).

Tipologie richieste:

- *Pesci filetti*: nasello, platessa, trota, halibut, merluzzo, palombo, cernia;
- *Cefalopodi*: seppioline, calamari, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO SURGELATI NON PREFRITTI

Requisiti qualitativi:

- esclusivamente da tranci di merluzzo;
- contenuto in merluzzo superiore al 55-70 %;
- le carni devono essere bianche, prive di macchie e colorazioni anomale, consistenza soda ed elastica, privi di conservanti, pelle, spine, parti estranee e residui di lavorazione;
- non sono ammessi oli vegetali di origine tropicale, grassi idrogenati o parzialmente idrogenati e coloranti;
- riportare sulla confezione la denominazione in lingua italiana della specie ittica;
- il prodotto finito dev'essere privo di latte e derivati.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI

Dovranno essere privilegiati prodotti ortofrutticoli freschi e di stagione, fermo restando che per garantire la varietà dei menù, soprattutto nelle stagioni in cui vi è minore disponibilità di prodotti freschi, possono essere utilizzati anche prodotti surgelati. Non devono essere utilizzate primizie o produzioni tardive.

Dovranno essere utilizzati prodotti nazionali (coltivati, confezionati e distribuiti) e/o da filiera corta ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può esserne prevista una produzione adeguata in territorio nazionale.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, mandarini

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini

MARZO

Arance, kiwi

APRILE

Arance, kiwi

MAGGIO

Kiwi, nespole

GIUGNO

Albicocche, meloni, nettarine, susine

LUGLIO

Albicocche, anguria, meloni, nettarine, susine, pesche

AGOSTO

Albicocche, anguria, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

SETTEMBRE

Mapo, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

GENNAIO

Broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Asparagi, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca,

OTTOBRE

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucca.

FRUTTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria. Altra frutta può appartenere alla II categoria, solo nel caso non sia disponibile la I;
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura;
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- priva di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- nello stesso collo avere una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi inferiore al 10%. Se sfusi, presentare una differenza di calibro, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, inferiore al 20%;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti;
- una volta al mese devono essere fornite banane provenienti dal mercato Equo e Solidale;
- ogni settimana devono essere somministrati almeno tre diverse tipologie di frutta, secondo quanto previsto nel mese dal "*calendario dei prodotti frutticoli freschi*", indicato precedentemente nel presente allegato.

Tipologie richieste:

- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi, mapi;
- Altra frutta: uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, banane, cachi, cocomeri, meloni, kiwi (Actinidia).

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI E DI IV GAMMA

Requisiti qualitativi:

- lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria. Altri ortaggi possono appartenere alla II categoria, solo nel caso non sia disponibile la I;
- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti;
- il prodotto di IV gamma deve essere stato sottoposto a cernita, mondatura, taglio, lavaggio, risciacquo, asciugatura, confezionamento, conservazione e trasporto tra +4°C e +8°C. Senza alcuna aggiunta di conservanti tranne gli antiossidanti;
- data limite di consumo fissata uguale o inferiore a 5 giorni;
- non devono avere presenti eccessi di umidità, corpi estranei, parti alterate, presenza di muffe o parassiti.

Tipologie richieste:

- Ortaggi a foglia: insalate in genere, lattuga, biette da costa o biette, biette erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles, cavolo nero;
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri;
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche;

- Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, broccoli, finocchi, sedani da coste;
- erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, rucola, erba cipollina, basilico
- IV gamma possono essere: broccoli, carote, cipolle, finocchi, insalate, patate, zucca e zucchine, altre tipologie vanno concordate con Ames SpA

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto
- per le erbe aromatiche presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- l'uso di verdure surgelate è consentito per ragioni di opportunità o qualora non siano reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti
- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non devono presentare fisiopatie, scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza del prodotto scongelato non deve essere legnosa, né apparire spappolato
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- calo peso: < 20% +/-3%

Tipologie richieste:

- broccoli rosette
- carciofi interi, cuori o spicchi
- cavolini di bruxelles
- fagioli borlotti
- fagiolini finissimi "senza fili"
- piselli fini e finissimi
- spinaci e erbe in foglia (bieta)
- zucchine
- erbe aromatiche singole o miste
- misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente: patate, carote, pomodori, fagiolini, borlotti, zucchine, piselli, porri, sedano cavolfiori, verza, prezzemolo, basilico
- minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente: patate, carote, zucchine, pomodori, porri, sedano, cavolfiori, verza, prezzemolo, basilico
- eventuali altri prodotti dovranno essere concordati con Ames SpA a seguito di richiesta scritta adeguatamente motivata

Confezionamento:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto

PATATE

Requisiti qualitativi:

- con morfologia uniforme
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle)

- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti
- non devono presentare tracce di marciume incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie
- esenti da danni prodotti dal gelo
- prive di umidità esterna anormale
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle

Confezionamento:

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei)
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e/o impiombate

SPEZIE E CONDIMENTI

Dovranno essere utilizzati prodotti nazionali (coltivati, confezionati e distribuiti) ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può esserne prevista una produzione adeguata in territorio nazionale.

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE BIOLOGICHE

Requisiti qualitativi:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Intere e in polvere

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, curry
- zafferano

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PESTO GENOVESE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- di filiera italiana
- ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: basilico, olio extravergine d'oliva, Parmigiano Reggiano, pinoli provenienti da coltivazioni mediterranee, sale
- avere gusto e colore tipico del basilico, consistenza cremosa

Confezionamento:

- vasi di vetro

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- di filiera comunitaria; lo zucchero di canna può essere di filiera extra UE
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- dev'essere privo di umidità eccessiva e grumi
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- zucchero grezzo da commercio Equo e Solidale
- zucchero grezzo di canna biologico da 1 kg
- zucchero impalpabile vanigliato

SALE FINO – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- di filiera nazionale

- ottenuto per evaporazione dell'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
- richiesto sotto forma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- può essere richiesto anche "sale integrale" ottenuto per evaporazione dell'acqua di mare. Di provenienza nazionale. Da impiegare per la produzione dei pasti

Confezionamento:

- sale integrale: confezioni da 1 - 5 - 10 Kg
- sale fino: confezioni da 1 - 5 - 10 Kg
- sale iodato fino e grosso: confezioni da 200-250g e 1 Kg

OLI DI OLIVA E DI SEMI DI PROVENIENZA BIOLOGICA o DOP

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- olio extravergine d'oliva da filiera italiana e con dicitura "spremuta a freddo". Giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione)
- gli oli di semi (monoseme) verranno impiegati solamente per la preparazione delle diete speciali
- può essere richiesto olio extravergine d'oliva DOP di origine regionale.

Tipologie richieste:

- olio extravergine di oliva
- olio di semi di arachide
- olio di mais (utilizzo solo a crudo)
- olio di girasole alto oleico

Confezionamento:

- olio extravergine di oliva: bottiglia in vetro da 1 l o latte da 5 l (questi ultimi non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro)
- altri oli: bottiglia da 1 l o confezione/latte da 5 - 25 l (questi ultimi non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro)

ACETO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti
- acidità totale (ac. acetico): 6-12 % +/-3%

Tipologie richieste:

- aceto di vino: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione
- aceto di mele biologico: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela (*Per l'eventuale distribuzione nei refettori*).

Confezionamento:

- Bottiglie in vetro o PET

SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:

- la composizione deve essere costituita da succo di limone ottenuto dalla spremitura di agrumi freschi
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

- non deve essere di produzione industriale, congelato, addizionato con solfiti

Confezionamento:

- bottiglie in vetro o PET

SCATOLAME

POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di filiera interamente italiana;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- i pomodori utilizzati dovranno essere freschi, sani, compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore non acido ma tipico del pomodoro maturo;
- *Pelati*: pomodori privi di buccia, senza parti verdi, peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%, residuo Secco rifrattometrico: >8° Brix;
- *Passata*: prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco; privo di conservanti, condimenti grassi e coloranti.

Tipologie richieste:

- Pomodori pelati interi o non interi (a pezzettini)
- Passata di pomodoro
- Polpa di pomodoro

Confezionamento:

- i contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro
- latte con protezione antiacidità, da circa 400g – 3kg – 5kg;
- tetrapack da 1kg.
- vetro

OLIVE IN SALAMOIA DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro

Tipologie richieste:

- verdi e nere
- intere, denocciolate, a rondelle

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- barattolo in vetro o PET

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto fornito deve essere di prima scelta
- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- rispettare i limiti previsti dalla normativa in merito al tasso di istamina, mercurio e metalli pesanti

Tipologie richieste:

- tonno all'olio d'oliva
- tonno al naturale
- tonno all'olio extravergine di oliva

Confezionamento:

- i contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro
- confezione monoporzione e pluriporzione
- in latta, busta o vasetto in vetro

GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- se richiesta, deve essere fornita integrale
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali
- la farina integrale non dev'essere farina bianca addizionata di crusca
- il prodotto dev'essere utilizzato non oltre i 3 mesi prima della data di scadenza

Tipologie richieste:

- farina di tipo 0
- farina di tipo 1
- farina di tipo integrale

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto
- confezioni da 1kg – 5kg

FARINE DIVERSE

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali
- la farina di mais dev'essere inserita nel “Prontuario degli alimenti” redatto dall'AIC, sempre aggiornato

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- farina bramata di mais biologica
- farina taragna: farina bramata di mais e farina di grano saraceno
- semolino biologico
- farina di ceci biologica: ottenuta dalla sola macinazione di ceci
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais

Confezionamento:

- confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture
- deve garantire un'ideale protezione al prodotto
- confezioni da 250g – 500g – 1kg – 5kg

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PASTA INTEGRALE BIOLOGICHE

Requisiti qualitativi:

- Prodotti e confezionati in Italia con grano duro preferibilmente proveniente da coltivazioni nazionali;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- se richiesta integrale deve essere prodotta con farine integrali
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti
- grado di spappolamento: < 6% +/-3%
- la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura
- il prodotto dev'essere utilizzato non oltre i 6 mesi prima della data di scadenza
- additivi non ammessi

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili

Confezionamento:

- confezioni da 500g – 1kg – 5kg

PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione (surgelazione), cioè il tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza; per la pasta secca il prodotto dev'essere utilizzato non oltre i 6 mesi prima della data di scadenza

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- lasagne
- formati per pastina

Confezionamento:

- confezioni da 500g – 1kg – 5kg

PASTA RIPIENA FRESCA, SECCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%
- deve essere priva di solfiti
- il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione (surgelazione), cioè il tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza; per la pasta secca il prodotto dev'essere utilizzato non oltre i 6 mesi prima della data di scadenza

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- a titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:
 - ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca;
 - formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti.

Confezionamento:

- confezioni da 500g – 1kg – 2,5kg - 5kg

RISO

Requisiti qualitativi:

- la filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) dev'essere interamente italiana, preferibilmente corta
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna

Tipologie richieste:

- Parboiled.
- Comune: - Originario,
- Semifino: - Vialone nano,
- Fino: - Ribe,
- Superfino: - Arborio, Carnaroli

Confezionamento:

- confezioni da 1kg – 5kg – 10kg, preferibilmente sottovuoto

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere puliti e uniformemente essiccati
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc)
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

Tipologie richieste:

- legumi: - ceci
 - fagioli cannellini, borlotti
 - lenticchie
 - piselli
 - misto legumi per zuppa o minestrone;
- cereali: - orzo perlato, farro integrale o decorticato, cereali misti, cous cous integrale

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

GNOCCHI DI PATATE

Requisiti qualitativi:

- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere fiocchi di patate
- non devono contenere additivi (conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti)
- quantitativo di patate: min. 65%
- possono essere freschi o surgelati

Tipologie richieste:

- gnocchi
- chicche

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0, 1 o integrali
- deve essere prodotto con sfarinati di grano, acqua, lievito naturale o con lievito madre (impasto di acqua e farina fermentato da microrganismi presenti nell'aria o in alcuni alimenti; pasta acida dagli aromi accentuati con elevato potere lievitante) o biga (impasto di farina, acqua e lievito di birra lievitato 24 ore a temperatura 16 - 18 °C) e sale comune
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta dorata e croccante
 - mollica morbida, ma non collosa
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
 - non deve risultare duro alla masticazione
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee
- non deve presentare umidità anomala, grumi o fenomeni di impaccamento
- non devono essere impiegati grassi di origine animale
- il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non con farina bianca addizionata di crusca

Tipologie richieste:

- pane di tipo 0
- pane di tipo 1
- pane di tipo integrale
- pezzature di circa 50 e 80
- anche con olio extravergine di oliva (alternativa).

Confezionamento:

- in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse traforate

PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto e confezionato in Italia
- deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00
- deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti
- deve essere privo di impurità
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- formati da 1kg – 5kg

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

CROSTINI/CROSTONI

Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- le materie grasse accettate sono: oli vegetali non idrogenati
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- crostini o crostoni di pane

Confezionamento:

- confezione multiporzione
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

BASE PER PIZZA FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale
- l'impasto non deve contenere strutto né altri grassi animali;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.
- deve essere consegnata entro 12 h dalla preparazione

Tipologie richieste:

- base pizza cruda fresca o surgelata
- base pizza precotta surgelata

PRODOTTI DOLCI DA FORNO

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine
- devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali non idrogenati (ad esclusione di olio di palma)
- possono essere farciti di cioccolato, uvetta, marmellata, confettura
- non devono contenere coloranti e conservanti
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- devono risultare esenti da frammenti di guscio o altri corpi estranei

Tipologie richieste:

- torta allo yogurt
- torta tipo “margherita”
- pane con gocce di cioccolato/uvetta

Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione

ALTRI PRODOTTI

LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO

Requisiti qualitativi:

- consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina

Confezionamento:

- cubetti da 25 grammi
- bustine monodose e pluridose certificate senza glutine

DESSERT PRONTI

Requisiti qualitativi:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT
- prodotti con latte intero;
- può essere richiesto anche budino di soia
- consistenza omogenea e compatta, privi di grumi, formazione di liquido, occhiature
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia
- budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia

Confezionamento:

- confezione unitaria

PUREA DI FRUTTA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- deve essere costituita con una quota di frutta non inferiore al 95%
- deve essere priva di conservanti
- deve essere priva di zuccheri aggiunti

Tipologie richieste:

- prodotta con una sola tipologia di frutta
- prodotta con frutta mista

Confezionamento:

- confezione monoporzione

CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere privo di parassiti e corpi estranei
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente

- confezione barretta di cioccolato extrafondente

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto
- in confezione monodose da 20g – 25g – 30g - 50 g

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE

Richiesta solo in caso di emergenza

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml –1,5lt

PRODOTTI DIETETICI E ALTRI PRODOTTI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno)
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- pane e base per pizza
- fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci
- gallette di riso e di mais
- dessert UHT
- farina e farina per dolci
- gnocchi di patate

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

YOGURT DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- deve essere conforme alle normative vigenti
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionamento:

- yogurt: confezioni monoporzione da 125g